



Numéro d'article: SS005

## Coupe de chef Seashore-Style™ avec pelure Lamb Weston Seasoned™

Marque:

Taille de coupe: Chef Cut

Taille de l'emballage: 6/5#

Des saveurs douces aux goûts plus audacieux, Lamb's Seasoned® offrent une large gamme de saveurs pour des produits pré-assaisonnés rapides et pratiques. Ces frites uniques à coupe épaisse avec la pelure Seashore-Style™ sont assaisonnées d'un mélange parfait de sel de mer, de poivre noir et d'ail. Leur aspect maison est parfait pour n'importe quel établissement.

### AVANTAGES POUR LES OPÉRATEURS



Pâte à frire assaisonnée qui conserve le côté croustillant et appétissant des frites jusqu'à 30 minutes : parfaite pour les repas à domicile, le service au volant ou les plats à emporter.



Restent croustillantes jusqu'à 30 minutes.



Grâce à leur forme et à leur épaisseur, ces produits restent chauds plus longtemps et ont une meilleure tenue.



Ces coupes sont plus robustes et moins enclines à se casser que les frites plus fines.

Étude menée sans emballage.

### MODES DE CUISSON

Degré: A  
Casher: No  
Halal: No

| Mode de cuisson    | Temps         | Température                 | Instructions supplémentaires                                 |
|--------------------|---------------|-----------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Four à air pulsé   | 8 - 16 min    | 260 °C (500 °F)             | Disposer le produit congelé en une seule couche.             |
| Four à convection  | 12 - 15 min   | 205 °C (400 °F)             | Disposer le produit congelé en une seule couche.             |
| Four conventionnel | 20 - 25 min   | 400 °F (205 °C)             | Disposer le produit congelé en une seule couche.             |
| Friteuse           | 3 1/2 - 4 min | 345 - 350 °F (174 - 177 °C) | Faire frire à l'état congelé. Remplir le panier à la moitié. |

EXPÉDITION ET STOCKAGE

Informations relatives à l'expédition

|                   |                |
|-------------------|----------------|
| Item Number       | SS005          |
| GTIN              | 10044979292322 |
| Net Weight        | 30.0 lb        |
| Gross Weight      | 32.0 lb        |
| Count Per Pound   | N/A            |
| Case Cube         | 1.28           |
| Ti/Hi             | 9,8            |
| Country of Origin | US             |
| Shelf Life        | 720 days       |

Instructions de manipulation

Ne pas faire tomber. Manipuler comme des œufs. Denrée périssable, garder au congélateur. Conserver au congélateur à - 18 °C ou à des températures plus froides.